



Legendary PERU

GASTRONOMIA -Speciale-

	SERVIZIO	DURATA	PARTENZA	PAX	STAGIONE	LIVELLO
Arequipa						
Incontro con il cacao	SIC	2.30h	Giornaliere	2/10	Tutto l'anno	Facile
Tour gastronomico	PVT	3h	Giornaliere	2/+	Tutto l'anno	Facile
Classici della cucina di Arequipa	PVT	4h	Lun-Sab	2/+	Tutto l'anno	Facile
Cusco						
Cucina in casa dello chef	SIC / PVT	3h	Giornaliere	2/8	Tutto l'anno	Facile
Pachamanca nella Valle Sacra	PVT	7h	Giornaliere	1/+	Tutto l'anno	Facile
Pranzo nello Skylodge	SIC / PVT	7.30h	Giornaliere	1/12	Tutto l'anno	Facile-Intermedio
Lima						
Tour gastronomico in bicicletta	PVT	4h	Giornaliere	1/+	Tutto l'anno	Facile
Classici peruviani in Barranco	PVT	4h	Giornaliere	2/+	Tutto l'anno	Facile
Street Food nel centro storico di Lima	PVT	4h	Lun-Sab	2/+	Tutto l'anno	Facile
Viaggio gourmet attraverso gli ecosistemi peruviani	PVT	4.30h	AM Mar-Dom PM Lun-Sab	2/+	Tutto l'anno	Facile
Cucina in casa dello chef	PVT	4h	Giornaliere	2/+	Tutto l'anno	Facile
Tour marino e culturale a Callao con corso di cucina partecipativo	PVT	4.30h	Lun-Ven	4/+	Tutto l'anno	Facile
Tour diurno	SIC / PVT	5h	Giornaliere	1/+	Tutto l'anno	Facile
Tour notturno	SIC / PVT	5h	Giornaliere	1/+	Tutto l'anno	Facile
DanSa	SIC	2h	Gio-Sab	1/+	Tutto l'anno	Facile

B Prima colazione **BL** Box lunch **L** Pranzo **D** Cena



Legendary PERU

AREQUIPA: INCONTRO CON IL CACAO

Orario: 11am-1.30pm e 2.45pm-17.15pm

Si tratta di lezioni date da un chef esperto in preparazione dell'uso del cacao, presso una casona coloniale di sillar, materia prima nella città di Arequipa, che comprende due livelli.

Al primo livello si trova il negozio nel quale possiamo osservare una varietà di cioccolati artigianali in vendita. Passando al secondo livello, c'è un'area nella quale troviamo un bar nel quale si vende cioccolato e oltre 50 varietà di birra artigianale. Qui, dopo aver selezionato il cacao, si tosta mentre lo chef spiega la storia del cioccolato, come è arrivato dalle antiche tribù americane ad essere il cioccolato in tavoletta che attualmente troviamo nei negozi. Successivamente, il cacao viene pelato e provato puro, per proseguire con la preparazione della prima bevanda realizzata dagli antichi nativi americani: il "chocolat". Successivamente, nel primo livello, inizieremo a fare cioccolato di differenti sapori. Una volta terminato, si farà ritorno al secondo livello per imparare a degustare il cioccolato e distinguere tra un cioccolato vero e uno.

IL PROGRAMMA INCLUDE

Degustazione di *potajes* preparati, accompagnamento della guida parlante italiano, ricettario, utensili e grembiule per la preparazione, certificato, visita al Mercato di San Camilo (pedonale) per riconoscimento, raccolta, selezione ed acquisto di prodotti e ingredienti per la cucina

IL PROGRAMMA NON INCLUDE

Pernottamenti ad Arequipa

AREQUIPA: TOUR GASTRONOMICO

Orario: 9am-1pm e 3pm-5pm

Esperienza culinaria presso Arequipa, con lezioni interattive di cucina dirette dal Sig. Roger Falcón, figlio della proprietaria di una delle picanterías più tipiche di Arequipa che si trova del quartiere di Characato. Roger, con grande intelligenza, ha raggiunto un mix tra le conoscenze ancestrali di sua madre e i nuovi concetti culinari, aprendo nel centro di Arequipa le picanterías La Benita de Los Claustros e Victoria nel secondo isolato della via San Francisco. Nei racconti delle storie ed aneddoti tipicamente arechipegni, Roger combina le sue conoscenze e studi sulla cucina arechipegna tradizionale e le sue abitudini in un autentico ambiente da picantería, mostrando 500 anni di storia gastronomica, architettura, ideologia, etc.

IL PROGRAMMA INCLUDE

Trasferimenti / Degustazione di *potajes* preparati / Guida parlante italiano / Ricettario, utensili e grembiule per la preparazione / Certificato / Visita al Mercato di San Camilo (pedonale) per riconoscimento, raccolta, selezione ed acquisto di prodotti e ingredienti per la cucina.

IL PROGRAMMA NON INCLUDE

Pernottamenti ad Arequipa



Legendary PERU

AREQUIPA: CLASSICI DELLA CUCINA DI AREQUIPA 🇵🇪

Orario: Da lunedì a sabato, 4 ore + trasferimenti, dalle 11am alle 4pm

Assaggia più di 14 piatti e bevande tipici peruviani di Arequipa e dintorni. Interagisci con alcuni dei nostri host locali per scoprire tutto su porcellini d'India e alpaca e tutti i segreti della preparazione dell'*ocopa* con il *batán*. Imparerai tutti i dettagli storici e culturali dietro ogni piatto e bevanda che avrai l'opportunità di provare durante questo tour gastronomico a piedi di Arequipa.

IL PROGRAMMA INCLUDE

Trasferimenti / Degustazione di *potajes* preparati / Guida parlante spagnolo o inglese / Visita al Mercato di San Camilo

IL PROGRAMMA NON INCLUDE

Pernottamenti ad Arequipa

CUSCO: CUCINA IN CASA DELLO CHEF 🇵🇪 / 🇩🇪

Orario: 11am (tutti i giorni) o 16pm (tutti i giorni tranne, mercoledì e sabato).

La lezione inizia con una visita al mercato. Ci si reca poi nella cucina sul tetto dell'11° piano, con una vista mozzafiato sulla città, per iniziare la lezione di cucina.

La lezione consiste nella preparazione di un antipasto, di un piatto principale e di un pisco sour. Sono disponibili anche opzioni vegetariane (da specificare al momento della prenotazione).

IL PROGRAMMA INCLUDE

Trasferimenti / Guida parlante spagnolo-inglese / Visita al mercato locale / Lezione dimostrativa con preparazione di piatti tipici / Pranzo o cena / Bicchiere di vino bianco (solo privati).

IL PROGRAMMA NON INCLUDE

Pernottamento a Cusco

CUSCO: PACHAMANCA NELLA VALLE SACRA 🇵🇪

Si visiterà un **mercato locale**, per poi recarsi nel luogo dove verrà preparata la pachamanca e lo chef insegnerà come prepararla; mentre questa sotto terra cuoce, si assisterà ad una cerimonia in onore della *Pachamama*, la madre terra e ringraziarla così, degli alimenti e prodotti che ci offre per cibarci. Dopo la degustazione, trasferimento all'hotel e resto del pomeriggio a disposizione. Pernottamento.

La **pachamanca** è un piatto tipico dell'antico Perù, a base di vari tipi di carne, patate, mais e differenti erbe aromatiche; il tutto, debitamente avvolto in foglie di banano, viene cucinato in una buca, utilizzando per la cottura pietre incandescenti.

IL PROGRAMMA INCLUDE

Trasferimenti / Guida parlante spagnolo-inglese / Visita a un mercato locale / Pachamanca (con soft drink e vino) / Cerimonia della pachamama con ciamani locale



Legendary PERU

IL PROGRAMMA NON INCLUDE

Pernottamenti a Cusco

CUSCO (VALLE SACRA): PRANZO NELLO SKYLODGE 🇵🇪

Goda di un delizioso pranzo di 4 tempi nella meravigliosa Valle Sacra degl'incas, con la migliore vista di questo posto e l'esperienza di scalare una montagna a 400 metri attraverso una via ferrata e scendere per zip-line.

09.30 ore Trasferimento da Cusco verso Pachar, con arrivo previsto 10.45 ore
11.15 ore Inizio della salita (via ferrata oppure zip-line)
12.15 ore Pranzo nel Skylodge
13.30 ore Inizio della discesa (via ferrata oppure zip-line)
15.30 ore Trasferimento verso Cusco, con arrivo previsto 17.00 ore

IL PROGRAMMA INCLUDE

Trasferimenti / Guida parlante spagnolo-inglese / Pranzo di 4 tempi con bevande alcoliche e analcoliche / Attrezzamento Via Ferrata (arnese, casco, set via ferrata e guanti) / Attrezzamento Zip-line (arnese, casco, set zip-line e guanti)

IL PROGRAMMA NON INCLUDE

Pernottamenti a Cusco

LIMA: TOUR GASTRONOMICO IN BICICLETTA 🇵🇪

Orario: Da Lunedì a sabato, 9.30am e 2pm; domenica e giorni festivi 11am e 2pm

Iniziamo in Miraflores e andiamo verso il lungomare per apprezzare spettacolari viste della baia di Lima. Dopo, andremo a tre posti diversi per assaggiare il *ceviche*, il *trio de causas* e un *lomo saltado*. Per il dolce, si può scegliere tra un gelato artigianale e *picarones* (patata dolce, zucca, spicchio e cannella). Per finire, si assaggerà una birra artigianale, per poi tornare a Miraflores.

IL PROGRAMMA INCLUDE

Trasferimenti / Guida parlante italiano / Biciclette + attrezzature di sicurezza/ Alimentazione come indicata

IL PROGRAMMA NON INCLUDE

Pernottamenti a Lima / Trasferimenti

LIMA: CLASSICI PERUVIANI IN BARRANCO 🇵🇪

Orario: Tour di 4 ore + trasferimenti, dalle 9.30am alle 4pm

Assaggiate 14 cibi e bevande peruviane in uno dei quartieri più belli, artistici e bohémien di Lima: Barranco. Interagite con i nostri ospiti locali per imparare a preparare il famoso *ceviche*, il *lomo saltado* e il *pisco sour* in una delle più antiche taverne del quartiere. Scoprite tutti i dettagli storici e culturali che si celano dietro ogni



Legendary PERU

piatto che avrete l'opportunità di assaggiare durante questo tour gastronomico di 4 ore a spasso per le strade di Barranco.

IL PROGRAMMA INCLUDE

Trasferimenti / Guida parlante spagnolo o inglese / Pasti e bevande

IL PROGRAMMA NON INCLUDE

Pernottamento a Lima

LIMA: STREET FOOD NEL CENTRO STORICO DI LIMA 🇵🇪

Orario: Da Lunedì a sabato, tour di 4 ore + trasferimenti, dalle 10am alle 4.30pm

Visitate i principali siti storici e scoprite i punti di riferimento architettonici della capitale peruviana, come Plaza de Armas, il Palazzo del Governo, la Cattedrale di Lima, Piazza San Martin, Chinatown ed altri, scoprendo la storia di Lima attraverso i suoi sapori. Assaggerete 13 tipi di cibo e bevande, che sono scelte popolari tra la gente del posto. Visiterete il più grande mercato di Lima e sentirete l'atmosfera unica del centro della città.

IL PROGRAMMA INCLUDE

Trasferimenti / Guida parlante spagnolo o inglese / Pasti e bevande

IL PROGRAMMA NON INCLUDE

Pernottamento a Lima

LIMA: VIAGGIO GOURMET ATTRAVERSO GLI ECOSISTEMI PERUVIANI 🇵🇪 / 🇩🇪

Orario:

Pranzo, da martedì a domenica, 10.45am-3.15pm

Cena, da lunedì a sabato, 5.30pm-10pm

Scoprite la gastronomia peruviana cenando nei tavoli di alcuni chef di nuova generazione di Lima. Partecipate a un laboratorio biodiverso durante il quale potrete scoprire la vasta gamma di ingredienti peruviani e prendere parte a una degustazione di cioccolatini pluripremiati. Con una durata di 5 ore, questo tour vi permetterà di viaggiare all'interno del Perù attraverso la sua incredibile biodiversità e di conoscere meglio i suoi numerosi ecosistemi. Un vero e proprio viaggio gastronomico attraverso le tre principali regioni del Perù, nel tempo di un pranzo o di una cena.

IL PROGRAMMA INCLUDE

Trasferimenti / Guida parlante spagnolo o inglese / Pasti e bevande

IL PROGRAMMA NON INCLUDE

Pernottamento a Lima



Legendary PERU

LIMA: CUCINA IN CASA DELL CHEF **L** / **D**

Orario: Tour di 4 ore + trasferimenti, dalle 10am alle 4pm

Scoprite il vostro talento di chef nell'atmosfera familiare di una casa peruviana. Durante questo corso di cucina assaggerete un totale di 9 sapori, tra cui causa acevichada, lomo saltado, pisco sour e un dolce tipico, che avrete preparato voi stessi seguendo le ricette e i trucchi del vostro chef esperto. L'esperienza comprende anche una visita a un mercato locale.

IL PROGRAMMA INCLUDE

Trasferimenti / Guida parlante spagnolo o inglese / Pasti e bevande.

IL PROGRAMMA NON INCLUDE

Pernottamenti a Lima

LIMA: TOUR MARINO E CULTURALE A CALLAO CON CORSO DI CUCINA PERTECIPATIVO **L**

Orario: Tour di 4.30 ore + trasferimenti, con partenza tra le 9am e 10am

Questo tour ci permetterà di assaggiare 10 sapori diversi: inizieremo con pane con girello e una confortante zuppa di pesce. Poi, con vista sul mare, gusterete la preparazione dei choritos a la chalaca, una prelibatezza tipica di Callao. Dopo un breve tragitto in auto per ammirare la Fortezza Real Felipe, vi cimenterete in una lezione pratica di ceviche e, infine, esplorerete Callao Monumentale e la sua arte urbana, accompagnati da un delizioso torrone peruviano.

IL PROGRAMMA INCLUDE

Trasferimenti / Guida parlante spagnolo o inglese / Pasti e bevande.

IL PROGRAMMA NON INCLUDE

Pernottamenti a Lima

LIMA: TOUR DIURNO **L**

9.45am Trasferimento dall'hotel e:

- *Caffè peruviano biologico
- *Frullato di frutta peruviano esotico al bar del giardino segreto
- *Visita a un mercato locale e degustazione di frutta
- *Degustazione di ricette peruviane e pisco nel miglior ristorante di superfood
- *Piatti gourmet peruviani all'interno delle rovine pre-incaiche a la Huaca Pucllana

IL PROGRAMMA INCLUDE

Trasferimenti / Guida parlante spagnolo-inglese / Visita a i siti menzionati / Degustazione di frutti peruviani / Pranzo



Legendary PERU

IL PROGRAMMA NON INCLUDE

Pernottamenti a Lima

LIMA: TOUR NOTTURNO

4.30pm Trasferimento dall'hotel e:

- * Morsi di mare e un cocktail peruviano con vista sulla costa di Lima
- *Varietà di piatti all'interno delle rovine pre-inca Huaca Pucllana
- *Barranco artistico: piatti d'autore dello chef in un giardino all'aperto
- *Tour a piedi di Barranco, il quartiere bohémien di Lima
- *Tipico dolce peruviano per chiudere la serata

IL PROGRAMMA INCLUDE

Trasferimenti / Guida parlante spagnolo-inglese / Visita a i siti menzionati / Cena

IL PROGRAMMA NON INCLUDE

Pernottamenti a Lima

LIMA: DANSA

Orario: Cena-show di 2 ore + trasferimenti, da giovedì a sabato

Un luogo in cui la cucina e le danze tradizionali peruviane si fondono per creare, attraverso una messa in scena innovativa, un viaggio sensoriale in cui sapori, ritmi ed estetica si fondono per offrire una serata indimenticabile.

IL PROGRAMMA INCLUDE

Trasferimenti privati / Cena-show condivisa in spagnolo e inglese

IL PROGRAMMA NON INCLUDE

Pernottamenti a Lima



Legendary PERU

TARIFFE 2026

Prezzi netti, per persona, in dollari americani (USD)

Arequipa	SIC 2/+	1	2	3	4	5
Incontro con il cacao	-	-	99	85	83	78
Picanteria di Arequipa (pedonale)	-	-	170	150	149	142
Picanteria di Arequipa	-	-	204	171	164	154
Classici della cucina di Arequipa			120	120	120	108
Cusco						
Cucina in casa del cuoco	84	114	114	114	114	114
Pachamanca nella Valle Sacra	-	614	341	251	225	225
Pranzo Skylodge	322	485	476	424	399	383
Lima						
Tour gastronomico in bicicletta	-	196	154	147	147	147
Classici peruviani in Barranco	-	-	145	145	145	133
Street Food nel centro storico di Lima	-	-	108	108	108	96
Viaggio gourmet attraverso gli ecosistemi peruviani	-	-	193	193	193	193
Cucina in casa del cuoco	-	-	145	145	145	133
Tour marino e culturale a Callao con corso di cucina partecipativo	-	-	-	-	145	145
Tour diurno	134	243	164	164	164	164
Tour notturno	140	243	176	176	176	176
DanSa	-	209	173	161	154	154